

BARSZCZ BIAŁY SZCZAWIOWY WIELKANOCNY

Składniki (z podaniem gramatury), porcja na cztery osoby:

1 litr rosołu z parzenia wędzonej szynki,
4 jajka ugotowane na twardo,
100 ml śmietany 30%,
200 g świeżego szczawiu lub szczaw w słoiczku (przetwory z ubiegłego roku),
400 g kiełbasy swojskiej,
sól ,pieprz ,majeranek, łyżeczka chrzanu świeżego startego.

Dokładny opis sposobu wykonania potrawy:

do garnka wlewamy rosół (wędzonkę), pokrojoną kiełbasę, szczaw umyty i pokrojony lub ze słoiczka, gotujemy około 20 minut, potem doprawiamy śmietaną, chrzanem, majerankiem, solą i pieprzem do smaku. Wybornie smakuje ze świeżym razowym pieczywem. Barszcz można zrobić na swoim zakwasie, ale już bez szczawiu. Do talerza należy dodać jedno przekrojone na pół jajko i zalać gorącym barszczem. Można dodać łyżkę śmietany, barszcz wtedy będzie łagodniejszy. Smacznego.